PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

En la página web de AEG, encontrará todo lo necesario para la perfecta limpieza y funcionamiento de todos sus electrodomésticos AEG. Junto con una amplia gama de accesorios diseñados y fabricados conforme a los elevados estándares de calidad característicos de la marca, desde utensilios de cocina especializados a cestos de cubiertos, desde portabotellas a bolsas para el lavado de prendas delicadas...

Visite la tienda web en
www.aeg.com/shop

ÍNDICE DE MATERIAS

4 Información sobre seguridad
8 Descripción del producto
9 Antes del primer uso
10 Uso diario
12 Funciones de reloj
13 Uso de los accesorios
15 Funciones adicionales
16 Consejos útiles
27 Mantenimiento y limpieza
30 Qué hacer si...
31 Aspectos medioambientales

En este manual de usuario se utilizan los símbolos siguientes:

⚠
Datos importantes referentes a su seguridad personal e información sobre la manera de evitar que el aparato sufra daños.

ⓘ
Datos y recomendaciones generales

Información medioambiental

Salvo modificaciones

⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y usar el electrodoméstico, lea atentamente este manual:

- por su seguridad personal y la seguridad de su hogar
- por respeto al medio ambiente
- para el correcto funcionamiento del electrodoméstico

Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende.
El fabricante no se hace responsable de daños ocasionados por una instalación o uso incorrecto.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia y de lesiones.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y animales alejados del aparato cuando la puerta se encuentre abierta o el aparato esté funcionando, porque alcanza altas temperaturas. Existe riesgo de sufrir lesiones o incapacidad permanente.
- Si el electrodoméstico cuenta con una función de bloqueo contra la manipulación por niños o de bloqueo de teclas, utilícela. Ello evitará que los niños o los animales pongan accidentalmente el aparato en funcionamiento.

Instrucciones generales de seguridad

- No cambie las especificaciones de este aparato. Existe riesgo de lesiones y de daños al aparato.
- No deje ese electrodoméstico nunca sin la debida vigilancia mientras esté funcionando.
- Apague el aparato después de cada uso.

Instalación

- Solo un electricista cualificado puede instalar y conectar el electrodoméstico. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado. De esta manera se evitarán riesgos de daños materiales y de lesiones.
- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte No enchufe el aparato si está dañado Si fuera necesario, póngase en contacto con el proveedor
- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes del primer uso. No retire la placa de datos técnicos. Puede anular la garantía.
- Durante la instalación, asegúrese de que el aparato no está conectado a la alimentación eléctrica.
- Tome las debidas precauciones cuando desplace el aparato. Este aparato es pesado. Utilice siempre guantes de protección. No levante nunca el aparato sujetando el asa.

- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Asimismo, debe contar con los dispositivos aislantes correctos: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- Antes de la instalación, cerciórese de que el armario de la cocina tiene las dimensiones del hueco necesarias.
- Asegúrese de que el aparato se instala debajo y junto a estructuras seguras.
- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato no se puede colocar sobre una base.
- Los hornos y las placas de cocción empotrados se instalan con unos sistemas de conexión especiales. A fin de impedir que el aparato se dañe, utilícelo tan sólo con otros del mismo fabricante.

Conexión eléctrica

- El aparato debe tener conexión a tierra
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa de régimen coinciden con las del suministro eléctrico de su hogar.
- La placa de régimen contiene información sobre el voltaje.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada
- No utilice enchufes o conectores múltiples ni cables prolongadores Existe riesgo de incendio.
- No sustituya ni cambie el cable de suministro de red. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Asegúrese de no aplastar ni dañar el enchufe (si ello es aplicable) ni cable de conexión a la red que quedan detrás del aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe (si ello es aplicable).

Utilice

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No utilice el aparato con fines comerciales o industriales.
- Este electrodoméstico debe utilizarse exclusivamente para la elaboración doméstica de alimentos. Evitará lesiones personales y daños materiales.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- El interior del aparato alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso. Existe riesgo de quemaduras. No toque las resistencias del aparato. Utilice guantes cuando introduzca o retire accesorios o recipientes.
- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios para no dañar el esmalte del horno.

- Manténgase siempre alejado del electrodoméstico cuando abra la puerta mientras el aparato se encuentre en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes. Existe riesgo de quemaduras.
- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - No coloque ningún objeto directamente sobre la base del aparato ni lo cubra con papel de aluminio.
  - No ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos húmedos ni comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
- La decoloración del esmalte no afecta al rendimiento del aparato; por lo tanto, no se considera un defecto en cuanto al derecho de garantía.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- Cierre siempre la puerta del aparato cuando cocine, incluso aunque sólo gratine alimentos.

Mantenimiento y limpieza

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Antes del mantenimiento, asegúrese de que está totalmente frío. Existe riesgo de quemaduras. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Mantenga el horno limpio en todo momento. La acumulación de grasas o alimentos puede provocar un incendio.
- Una limpieza periódica evita el deterioro del material de la superficie.
- Para pasteles muy húmedos, utilice una bandeja honda a fin de evitar que el zumo de las frutas manche el horno de forma permanente.
- Por su seguridad y la de su hogar, utilice únicamente agua y jabón para limpiar el aparato. No utilice productos inflamables ni corrosivos.
- No limpie el aparato con limpiadores a vapor, aparatos de limpieza de alta presión, objetos punzantes, productos abrasivos, esponjas abrasivas ni quitamanchas.
- Si utiliza productos específicos para hornos, siga las instrucciones del fabricante.
- No limpie el vidrio de la puerta con productos abrasivos ni rascadores metálicos. Podría dañar la superficie especial del cristal interior.
- Cuando los paneles de cristal de la puerta están dañados, se debilitan y pueden romperse. Debe cambiarlos. Póngase en contacto con el servicio técnico.
- Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- No limpie el esmalte catalítico (si procede).

Peligro de incendio

- Abra la puerta con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire, Existe riesgo de incendio.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, como tampoco objetos que se puedan fundir (fabricados con plástico o aluminio) dentro, cerca o encima del aparato.

Limpieza pirolítica

- No deje ese electrodoméstico nunca sin la debida vigilancia durante una limpieza pirolítica.
- No trate de abrir la puerta y no corte la la toma de red durante la limpieza pirolítica.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho. Puede causar quemaduras.
- Durante la limpieza pirolítica, la suciedad persistente puede causar descoloración al esmalte. La descoloración del esmalte no afecta al rendimiento del aparato.

Bombilla del horno

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No debe utilizarse para la iluminación doméstica.
- Si es necesario cambiar la lámpara, use una de la misma potencia y diseñada específicamente para aparatos domésticos.
- Desenchufe el aparato del suministro de red antes de cambiar la bombilla del horno. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Servicio técnico

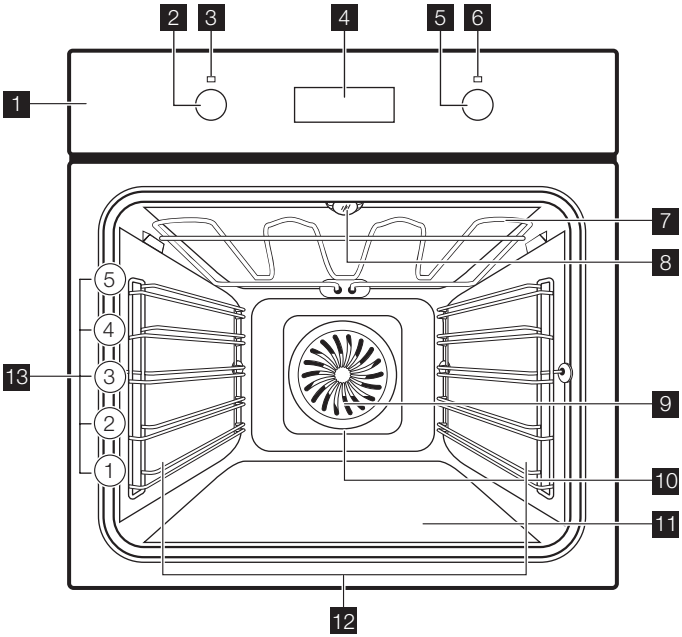
- Sólo el personal técnico autorizado puede reparar o manipular el aparato. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Utilice únicamente recambios originales.

Desecho del aparato

- Para evitar el riesgo de lesiones y daños
  - Desconecte el enchufe de la toma de red.
  - Corte el cable de alimentación y deséchelo.
  - Elimine el cierre de la puerta. Esto evita que los niños o las mascotas se queden encerrados en el interior del aparato. Puede causar asfixia.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción general

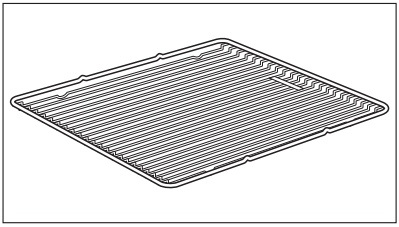


1 Panel de control
2 Mando de las funciones del horno
3 Piloto/símbolo de alimentación
4 Programador electrónico
5 Mando de control de temperatura
6 Piloto
7 Resistencia
8 Bombilla del horno
9 Ventilador
10 Resistencia de la pared trasera
11 Calor inferior
12 Carril de apoyo, extraíble
13 Niveles para las rejillas

Accesorios de horno

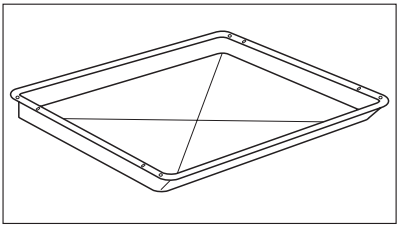
- Parrilla

  Para bandejas de horno, moldes de pastelería, asados.



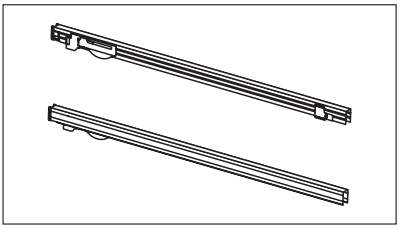
- Bandeja combi

  Para tartas y galletas. Para hornear y asar o como grasera.



- Carriles telescópicos

  Para parrillas y bandejas.



ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA
Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Limpieza inicial

- Retire y limpie todas las piezas del aparato.
- Limpie el interior del aparato antes de utilizarlo por primera vez.

Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Primera conexión a la red eléctrica

Después de la primera conexión a la red eléctrica, todos los símbolos de la pantalla se encienden durante algunos segundos. Durante los segundos siguientes la pantalla muestra la versión de software.

Programación del reloj

Una vez apagada la versión de software, la pantalla muestra **hr** y "12:00". "12" parpadea.

1. Pulse + o — para ajustar la hora actual.
2. Pulse ⏲ para confirmar (necesario para el primer ajuste solamente, en adelante la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos).

   La pantalla muestra **min** y la hora ajustada. "00" parpadea.
3. Pulse + o — para ajustar los minutos.
4. Pulse ⏲ para confirmar (necesario para el primer ajuste solamente, en adelante la hora se guarda automáticamente tras 5 segundos).

   La pantalla de Temperatura/Hora muestra la nueva hora.

Cambio de la hora

Se puede cambiar la hora sólo cuando el horno está apagado.
Pulse ⏲ . La hora ajustada y el símbolo 🕘 parpadean en la pantalla. Para ajustar la nueva hora, siga el procedimiento indicado en "Programación del reloj".

USO DIARIO

⚠ **ADVERTENCIA**
Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Si desea usar el aparato, pulse el mando de control. El mando de control saldrá de su alojamiento.

Encendido y apagado del aparato

1. Gire el mando del horno hasta la función deseada.
2. Gire el mando del termostato + / — para ajustar la temperatura.
3. Para desactivar el horno, gire el mando de control de las funciones del horno hasta la posición ("0").

ℹ **Símbolo, indicador o piloto del botón (depende del modelo; consulte la descripción general del aparato):**

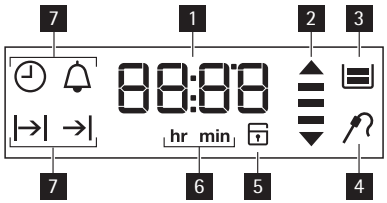
- El indicador se enciende cuando el horno se calienta.
- El indicador se enciende cuando el aparato está funcionando.
- El símbolo muestra si el mando controla una de las zonas de cocción, las funciones del horno o la temperatura.

Funciones de horno

Función del horno		Uso
	Ligero	Enciende la luz interior del horno.
	Turbo	Para hornear alimentos en un máximo de tres niveles al mismo tiempo. Reduce las temperaturas del horno (20-40 °C) en comparación con la función Calor Sup +Inf. También para secar alimentos.
	Nivel de pizza	Para hornear alimentos en un nivel, con dorado intenso y base crujiente. Reduce las temperaturas del horno (20-40°C) en comparación con la función Calor Sup+Inf
	Calor superior + inferior	Para hornear y asar en un nivel del horno.
	Calor inferior	Para preparar pasteles con base tostada o crujiente y conservar alimentos.
	Descongelar	Para descongelar alimentos.
	Gratinado	Para asar al grill alimentos de poco espesor en el centro del grill y tostar.
	Grill rápido	Para asar al grill grandes cantidades de alimentos de poco espesor y tostar.
	Grill + Turbo	Para asar trozos grandes de carne o aves en un nivel. También para gratinar y dorar.
	Limpieza pirolítica	Para la autolimpieza pirolítica del horno. Quema los restos de suciedad del horno. La temperatura del horno aumenta a 500 °C aproximadamente.

Pantalla

1 Temporizador
2 Indicador de calor residual / calentamiento
3 Depósito de agua (sólo los modelos seleccionados)
4 Sensor de temperatura interior (sólo los modelos seleccionados)
5 Bloqueo puerta (sólo los modelos seleccionados)
6 h / min
7 Funciones del reloj



Teclas

Tecla	Función	Descripción
	RELOJ	Para ajustar la función de reloj
—, +	MENOS, MÁS	Para ajustar un valor de tiempo

Indicador de calor residual / calentamiento

Cuando se activa una función del horno, las barras de la pantalla se encienden de una en una. Las barras indican que la temperatura del horno aumenta o disminuye.

FUNCIONES DE RELOJ

SÍMBOLO	FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN
	AVISADOR	Utilícelo para programar una cuenta atrás. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
	HORA	Para programar, modificar o controlar la hora. Consulte "Programación del reloj".
	DURACION	Utilícelo únicamente cuando la función del horno se haya ajustado para saber cuánto tiempo debe funcionar el horno.
	FIN	Utilícelo únicamente cuando la función del horno se haya ajustado para saber cuándo debe detenerse el horno. Duración y Fin se pueden utilizar al mismo tiempo (inicio diferido) si desea que el aparato se conecte y desconecte automáticamente después.

Pulse repetidamente para cambiar entre las funciones de reloj.

Para confirmar los ajustes de las funciones del reloj, utilice o espere 5 segundos a una confirmación automática.

Ajuste de la DURACIÓN o FIN

1. Pulse repetidamente hasta que la pantalla muestre o .
   o parpadea en la pantalla.
2. Pulse + o — para ajustar los minutos.
3. Pulse para confirmar.
4. Pulse + o — para programar la hora correspondiente.
5. Pulse para confirmar.
   Se emite un sonido cuando el tiempo termina durante 2 minutos. El símbolo o y el ajuste de tiempo parpadean en la pantalla. El horno detiene su funcionamiento.
6. Pulse cualquier botón o abra la puerta del horno para detener el sonido.

Si pulsa la tecla ⏲ durante las horas de ajuste de la DURACIÓN |→|, el aparato cambia al ajuste de la función FIN →|.

Ajuste del MINUTERO AVISADOR

Utilícelo para ajustar una cuenta atrás (máximo 23 h 59 min). Esta función no afecta al funcionamiento del horno. Puede ajustar el AVISADOR en cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

1. Pulse ⏲ repetidamente hasta que la pantalla indique 🔔 y "**00**" intermitente.
2. Pulse + o — para programar el AVISADOR. Al principio el tiempo se calcula en minutos y segundos. Cuando el tiempo ajustado es mayor que 60 minutos, aparece el símbolo **hr** en la pantalla. El aparato calcula ahora el tiempo en horas y minutos.
3. El AVISADOR empezará automáticamente después de cinco segundos.

Transcurrido el 90% del tiempo programado, sonará una señal.
Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

4. Cuando termina el tiempo programado, se emite una señal acústica durante dos minutos. "**00:00**" y 🔔 parpadean en la pantalla.

   Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

Si se ajusta el AVISADOR cuando la DURACIÓN o la HORA DE FIN están en curso, el símbolo 🔔 se enciende en la pantalla.

Temporizador de avance del contador

Utilice el temporizador de avance del contador para controlar el tiempo de funcionamiento del horno. Se enciende inmediatamente cuando el horno empieza a calentarse.
Puesta a cero del temporizador: mantenga pulsadas — y +, tras lo que el temporizador comenzará de nuevo la cuenta.

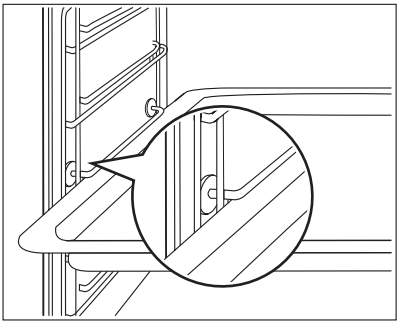
No podrá utilizar el temporizador de avance del contador si Duración o Fin están ajustados.

USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA
Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

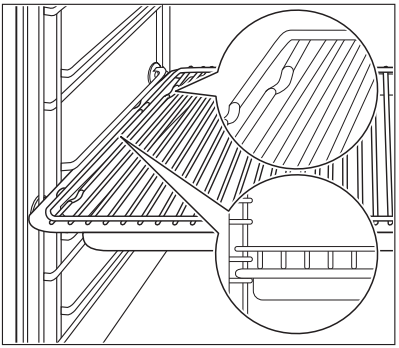
Montaje de los accesorios del horno

La bandeja honda y la parrilla quedan enmarcadas por bordes. Los bordes dobles y la forma de las guías son medidas de seguridad que impiden que los accesorios se inclinen y caigan.



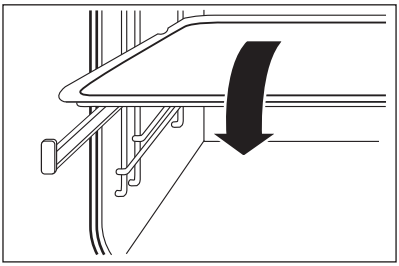
Instalación de la parrilla y de la bandeja honda conjuntamente

Coloque la parrilla sobre la bandeja honda. Inserte la bandeja honda entre las guías de uno de los niveles del horno.

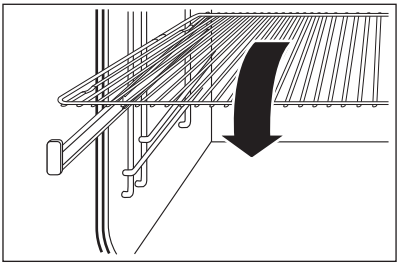


Carriles telescópicos - Inserción de los accesorios del horno

Coloque la bandeja para asar o la bandeja honda en las guías telescópicas.

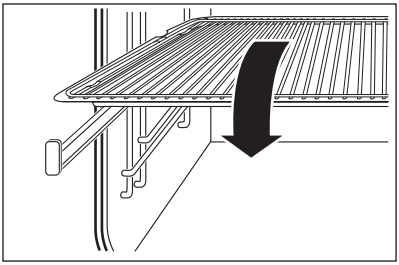


Coloque la bandeja para asar honda o plana en las guías telescópicas. Encaje los orificios de los bordes en los pasadores de retención de los carriles telescópicos.



El marco exterior realzado de la parrilla ofrece una protección adicional contra el deslizamiento de los recipientes.

Introducción de la parrilla y de la bandeja honda conjuntamente
Coloque la parrilla sobre la bandeja honda. Coloque la parrilla y la bandeja honda sobre los carriles telescópicos.



FUNCIONES ADICIONALES

Bloqueo de seguridad para niños

El bloqueo contra la manipulación por niños impide que el aparato se utilice accidentalmente.

Activación y desactivación de la función de bloqueo de seguridad para niños:

1. No ajuste ninguna función del horno.
2. Mantenga pulsado ⏲ y + al mismo tiempo durante un mínimo de 2 segundos.
3. Se emite una señal acústica. SAFE se enciende/apaga (cuando se activa/desactiva el bloqueo de seguridad para niños) en la pantalla.

Si el horno dispone de la función de limpieza pirolítica, la puerta se bloquea.
SAFE se enciende en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón.

Tecla de Bloqueo

Se aplica a los modelos con limpieza pirolítica.

La Tecla de Bloqueo impide un cambio accidental de la función del horno. Puede activar la Tecla de Bloqueo únicamente cuando el aparato esté funcionando.

Activación y desactivación de la función de Tecla de Bloqueo:

1. Active el aparato.
2. Active una función o ajuste del horno.
3. Mantenga pulsado ⏲ y + al mismo tiempo durante 2 segundos.
4. Se emite una señal acústica. Loc se enciende/apaga (cuando se activa/desactiva la Tecla de Bloqueo) en la pantalla.

Si el horno dispone de la función de limpieza pirolítica, la puerta se bloquea.
Puede desactivar el aparato cuando la Tecla de Bloqueo esté activada. Al desactivar el aparato, la Tecla de Bloqueo se desactiva.
Loc se enciende en la pantalla al girar un mando o pulsar un botón.

Indicador de calor residual

La pantalla muestra el indicador de calor residual después del final de cada sesión de cocción cuando la temperatura en el interior del horno es superior a 40°C. Utilice el mando de temperatura para mostrar la temperatura del horno en la pantalla.

Ventilador de enfriamiento

Cuando el aparato funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del aparato. Si se desactiva el aparato, el ventilador puede seguir funcionando hasta que se enfríe el aparato.

Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva solo después de un tiempo:

- si está activada alguna función.
- si no cambia la temperatura del horno.

Temperatura del horno	Hora de desconexión
30 °C -120 °C	12,5 h.
120 °C - 200 °C	8,5 h.
200 °C -250 °C	5,5 h.
250 °C - máxima °C	3,0 h.

Después de un apagado automático, pulse cualquier tecla para utilizar de nuevo el electrodoméstico.

El apagado automático funciona con todas las funciones del horno, excepto la Luz, Cocción a baja temperatura, Sensor de temperatura interna, Duración, Fin e Inicio diferido.

CONSEJOS ÚTILES

Cara interior de la puerta

En algunos modelos, la cara interior de la puerta contiene:

- los números de los niveles (modelos seleccionados)
- información sobre las funciones de cocción, niveles recomendados y temperaturas apropiadas para algunos platos (modelos seleccionados).

La temperatura y los tiempos de las tablas son meramente orientativos. Dependen de la receta, la calidad y la cantidad de los ingredientes empleados en cada caso.

Horneado

Indicaciones generales

- El comportamiento de su nuevo horno puede ser diferente al de su aparato antiguo. Adapte los ajustes normales (temperatura, tiempos de cocción) y niveles de horneado a los valores indicados en las tablas.
- Con tiempos de cocción muy largos puede apagar el horno unos 10 minutos antes del final para aprovechar el calor residual.

Con los alimentos congelados, es posible que los recipientes se tuerzan durante el horneado. La distorsión desaparecerá cuando las bandejas se enfríen de nuevo.

Notas sobre las tablas de cocción

- Se recomienda utilizar la temperatura más baja al principio.
- Si no encuentra los datos exactos para una receta concreta, siga los de una preparación similar.
- El tiempo de cocción puede alargarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de un nivel.
- Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no se doran de modo uniforme al principio. En este caso, no cambie el ajuste de temperatura. Las diferencias se compensarán durante el horneado.

Horneado en un solo nivel:

Horneado en recipientes o moldes

Tipo de horneado	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo en min.
Pastel molde redondo o brioche	Turbo	1	150-160	50 - 70
Tarta de Madeira/ Pastel de frutas	Turbo	1	140-160	70 - 90
Bizcocho	Turbo	2	140 - 150	35 - 50
Bizcocho	Calor superior + inferior	2	160	35 - 50
Masa brisé: base de tarta	Turbo	2	170-180 [1)]	10 - 25
Masa brisé: bizcocho	Turbo	2	150-170	20 - 25
Apple pie (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Turbo	2	160	60 - 90
Apple pie (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Calor superior + inferior	1	180	70 - 90
Tarta de queso	Calor superior + inferior	1	170-190	60 - 90

1) Precaliente el horno

Alimentos en bandejas

Tipo de horneado	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo en min.
Pan de trenza/ roscones	Calor superior + inferior	3	170-190	30 - 40

Tipo de horneado	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo en min.
Brazo relleno (pastel) de Navidad	Calor superior + inferior	2	160-180 [1]	50 - 70
Pan (pan de centeno): 1. Primera parte del proceso de horneado. 2. Segunda parte del proceso de horneado.	Calor superior + inferior	1	1. 230[1] 2. 160-180	1. 20 2. 30 - 60
Buñuelos rellenos/bollos de crema	Calor superior + inferior	3	190-210 [1]	20 - 35
Brazo de gitano	Calor superior + inferior	3	180-200 [1]	10 - 20
Pastel de azúcar, seco	Turbo	3	150-160	20 - 40
Pastel de almendra con mantequilla / tartas de miel	Calor superior + inferior	3	190-210 [1]	20 - 30
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho)[2]	Turbo	3	150	35 - 55
Tarta de frutas (sobre masa con levadura/bizcocho)[2]	Calor superior + inferior	3	170	35 - 55
Tartas de frutas de masa quebrada	Turbo	3	160-170	40 - 80
Bizcochos con levadura coronados de guarniciones delicadas (por ej. requesón, crema, natillas)	Calor superior + inferior	3	160-180 [1]	40 - 80

1) Precaliente el horno
2) Utilice una bandeja honda

Galletas

Tipo de horneado	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo en min.
Galletas de masa quebrada	Turbo	3	150-160	10 - 20
Pan pequeño / masa quebrada	Turbo	3	140	20 - 35
Pan pequeño / masa quebrada	Calor superior + inferior	3	160 [1)]	20 - 30
Galletas de masa batida de bizcocho	Turbo	3	150-160	15 - 20
Pasteles con merengue, merengues	Turbo	3	80-100	120 - 150
Almendrados	Turbo	3	100-120	30 - 50
Galletas de masa con levadura	Turbo	3	150-160	20 - 40
Bollería de hojaldre	Turbo	3	170-180[1)]	20 - 30
Rollitos	Turbo	3	160[1)]	10 - 25
Rollitos	Calor superior + inferior	3	190-210[1)]	10 - 25
Small cakes (20 unidades por bandeja)	Turbo	3	150[1)]	20 - 35
Small cakes (20 unidades por bandeja)	Calor superior + inferior	3	170[1)]	20 - 30

1) Precaliente el horno

Horneado en varios niveles

Alimentos en bandejas

Tipo de horneado	Turbo		Temperatura en °C	Tiempo en min.
	Posición de la parrilla			
	2 niveles	3 niveles		
Buñuelos/bollos rellenos de crema	1/4	-	160-180 [1)]	25 - 45
Pastel Streusel, seco	1/4	-	150-160	30 - 45

1) Precaliente el horno

Galletas/small cakes/pastas/rollitos

Tipo de horneado	Turbo		Temperatura en °C	Tiempo en min.
	Posición de la parrilla			
	2 niveles	3 niveles		
Galletas de masa quebrada	1/4	1/3/5	150-160	20 - 40
Pan pequeño / masa quebrada	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Galletas de masa batida de bizcocho	1/4	-	160-170	25 - 40
Galletas de clara de huevo, merengues	1/4	-	80-100	130 - 170
Almendrados	1/4	-	100-120	40 - 80
Galletas de masa con levadura	1/4	-	160-170	30 - 60
Bollería de hojaldre	1/4	-	170-180 1)	30 - 50
Rollitos	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes (20 unidades por bandeja)	1/4	-	150 1)	25 - 40

1) Precaliente el horno

Consejos para hornear

Resultado	Posible causa	Solución
La base de la tarta no está bien dorada	Posición incorrecta de la bandeja	Coloque la tarta en un nivel inferior
La tarta se hunde (queda correosa, con grumos, con estrías sin hacer)	Temperatura del horno demasiado alta	Reduzca ligeramente la temperatura del horno
La tarta se hunde (queda correosa, con grumos, con estrías sin hacer)	Tiempo de horneado insuficiente	Elija un ajuste de tiempo mayor. **Los tiempos de horneado no se pueden reducir aumentando la temperatura**
La tarta se hunde (queda correosa, con grumos, con estrías sin hacer)	La masa es demasiado líquida	Utilice menos líquido. Observe los tiempos de mezcla, sobre todo al utilizar batidoras de cocina
La tarta está demasiado seca	Temperatura del horno demasiado baja	Seleccione una temperatura más elevada

Resultado	Posible causa	Solución
La tarta está demasiado seca	Tiempo de horneado demasiado largo	Reduzca el tiempo de horneado
El pastel se dora de forma irregular	Temperatura demasiado alta y tiempo de cocción demasiado corto	Seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo
El pastel se dora de forma irregular	La masa está distribuida irregularmente	Distribuya la masa uniformemente en la bandeja
El pastel no se hace en el tiempo elegido	Temperatura demasiado baja	Aumente un poco la temperatura del horno

Gratinados y horneados

Plato	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo en min.
Pasta al horno	Calor superior + inferior	1	180-200	45 - 60
Lasaña	Calor superior + inferior	1	180-200	25 - 40
Gratinado de verduras[1)]	Grill + Turbo o Turbo	1	160-170	15 - 30
Barras de pan cortadas a lo largo y cubiertas de queso fundido	Grill + Turbo o Turbo	1	160-170	15 - 30
Cocinado de dulces	Calor superior + inferior	1	180-200	40 - 60
Pescado al horno	Calor superior + inferior	1	180-200	30 - 60
Verduras rellenas	Grill + Turbo o Turbo	1	160-170	30 - 60

1) Precaliente el horno

Asados

Consejos para preparar asados

- Utilice recipientes resistentes al calor (consulte las instrucciones del fabricante).
- Los asados grandes se pueden preparar directamente en la bandeja de horno honda (en su caso) o en una parrilla colocada sobre la bandeja de horno honda.
- Prepare las carnes magras en una fuente de asado tapada. De este modo, la carne quedará más jugosa.
- Todas las carnes que deban quedar crujientes o doradas en el exterior se pueden asar en la fuente de asado sin tapar.

Asado con Grill + Turbo

Carne de vacuno

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo min.
Estofado	1-1,5 kg	Calor superior + inferior	1	230	120-150
Roast beef o solomillo entero: poco hecho	por cm de grosor	Grill + Turbo	1	190-200 1)	5-6
Roast beef o solomillo entero: hecho al punto	por cm de grosor	Grill + Turbo	1	180-190 1)	6-8
Roast beef o solomillo entero: muy hecho	por cm de grosor	Grill + Turbo	1	170-180 1)	8-10

1) Precaliente el horno

Lomo de cerdo

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo min.
Paletilla, cuello, redondo de carne del jamón	1-1,5 kg	Grill + Turbo	1	160-180	90-120
Chuletas, costillas y falda	1-1,5 kg	Grill + Turbo	1	170-180	60-90
Pastel de carne	750 g -1 kg	Grill + Turbo	1	160-170	50-60
Codillo (precocinado)	750 g -1 kg	Grill + Turbo	1	150-170	90-120

Ternera

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo min.
Ternera asada	1 kg	Grill + Turbo	1	160-180	90-120
Codillo de ternera	1,5-2 kg	Grill + Turbo	1	160-180	120-150

Cordero

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo min.
Pata de cordero, cordero asado	1-1,5 kg	Grill + Turbo	1	150-170	100-120
Costillar de cordero	1-1,5 kg	Grill + Turbo	1	160-180	40-60

Lomo de caza

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo min.
Lomo de liebre, muslo de liebre	hasta 1 kg	Calor superior + inferior	1	230 1)	30-40
Lomo de corzo/ciervo	1,5-2 kg	Calor superior + inferior	1	210-220	35-40
Corzo, ciervo (pierna)	1,5-2 kg	Calor superior + inferior	1	180-200	60-90

1) Precaliente el horno

Aves

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo min.
Aves troceadas	200 - 250 gr cada trozo	Grill + Turbo	1	200-220	30-50
Medio pollo	400 - 500 gr cada trozo	Grill + Turbo	1	190-210	35-50
Pollo, pularda	1-1,5 kg	Grill + Turbo	1	190-210	50-70
Pato	1,5-2 kg	Grill + Turbo	1	180-200	80-100
Ganso	3,5-5 kg	Grill + Turbo	1	160-180	120-180
Pavo	2,5-3,5 kg	Grill + Turbo	1	160-180	120-150
Pavo	4-6 kg	Grill + Turbo	1	140-160	150-240

Pescado (al vapor)

Tipo de carne	Cantidad	Función del horno	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo min.
Pescado entero hasta 1 Kg	1-1,5 kg	Calor superior + inferior	1	210-220	40-60

Grill

Hornee al grill con el ajuste máximo de temperatura.

PRECAUCIÓN
Hornee al grill con la puerta del horno siempre cerrada.

Precaliente el horno en vacío con la función de grill durante 5 minutos.

- Coloque la rejilla en el nivel recomendado en la tabla de uso.
- La grasera debe ir siempre en el primer nivel inferior.
- Cocine al grill sólo trozos de carne o pescado poco gruesos.

Grill

Alimento	Posición de la parrilla	Temperatura	Tiempo en min.	
			1ª cara	2ª cara
Roast Beef	2	210 - 230	30-40	30-40
Solomillo de ternera	3	230	20-30	20-30
Lomo de cerdo	2	210 - 230	30-40	30-40
Lomo de ternera	2	210 - 230	30-40	30-40
Lomo de cordero	3	210 - 230	25-35	20-25
Pescados enteros, 500-1.000 g	3/4	210 - 230	15-30	15-30

Grill rápido

Alimento	Posición de la parrilla	Tiempo en min.	
		1ª cara	2ª cara
Hamburguesas	4	8-10	6-8
Solomillo de cerdo	4	10-12	6-10
Salchichas	4	10-12	6-8
Medallones de ternera, bistecs de ternera lechal	4	7-10	6-8
Tostar [1)]	5	1-3	1-3
Tostadas con guarnición	4	6-8	-

1) Precaliente el horno

Pizza

Tipo de horneado	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo min.
Pizza (base fina)	2	200 - 230 [1)2)]	15 - 20
Pizza (con mucha guarnición)	2	180 - 200	20 - 30
Tartas	1	180 - 200	40 - 55
Flan de espinacas	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Flan suizo	1	170 - 190	45 - 55
Pastel de manzana, cerrado	1	150 - 170	50 - 60
Pastel de verduras	1	160 - 180	50 - 60
Pan sin levadura	2	230 - 250 [1)]	10 - 20

Tipo de horneado	Posición de la parrilla	Temperatura °C	Tiempo min.
Empanada de masa de hojaldre	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammekuchen (plato típico de Alsacia)	2	230 - 250 1)	12 - 20
Piroggen (versión rusa de la pizza calzone)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Precaliente el horno
2) Utilice una bandeja honda

Descongelación

Extraiga el embalaje del alimento. Coloque el alimento en un plato.
No lo cubra con ningún cuenco ni plato. Esto podría prolongar el tiempo de descongelación.
Use el primer nivel del horno. El del fondo.

Plato	Tiempo de descongelación en min.	Tiempo de descongelación posterior en min.	Observación
Pollo, 1.000 g	100-140	20-30	Coloque el pollo sobre un plato puesto del revés sobre otro mayor. Vuelva el pollo a mitad de tiempo para que se haga por los dos lados.
Carne, 1.000 g	100-140	20-30	Dar la vuelta a media cocción
Carne, 500 g	90-120	20-30	Dar la vuelta a media cocción
Truchas, 150 g	25-35	10-15	-
Fresas, 300 g	30-40	10-20	-
Mantequilla, 250 g	30-40	10-15	-
Nata, 2 x 200 g	80-100	10-15	La nata se puede montar perfectamente incluso aunque queden puntos ligeramente congelados
Pasteles, 1.400 g	60	60	-

Conservar

Consideraciones a tener en cuenta:

- Utilice únicamente botes de conserva del mismo tamaño disponibles en el mercado.
- No utilice botes con cierre hermético (twist-off) o de bayoneta ni latas metálicas.
- Use el primer nivel desde abajo para esta función.
- No coloque más de seis botes de un litro en la bandeja.
- Llene los botes hasta el mismo nivel y ciérrelos correctamente.
- Los botes no se pueden tocar entre sí.
- Ponga aproximadamente medio litro de agua en la bandeja de horno plana para que haya un grado de humedad suficiente en el horno.

- Cuando el líquido de los botes comience a formar burbujas (aprox. después de 35-60 minutos con frascas de 1 litro), apague el horno para reducir la temperatura a 100 °C (consulte la tabla).

Frutas silvestres

Conservas	Temperatura en °C	Tiempo de cocción hasta hervir en min.	Continuar la cocción a 100 °C (minutos).
Fresas, arándanos, frambuesas, grosellas maduras	160-170	35-45	-

Frutas con hueso

Conservas	Temperatura en °C	Tiempo de cocción hasta hervir en min.	Continuar la cocción a 100 °C (minutos).
Peras, membrillos, ciruelas	160-170	35-45	10-15

Verduras

Conservas	Temperatura en °C	Tiempo de cocción hasta hervir en min.	Continuar la cocción a 100 °C (minutos).
Zanahorias 1)	160-170	50-60	5-10
Pepinillos	160-170	50-60	-
Encurtidos variados	160-170	50-60	5-10
Colinabos, guisantes, espárragos	160-170	50-60	15-20

1) Deje reposar en el horno apagado

Secar - Turbo

Cubra las bandejas con papel de hornear.
Para obtener mejores resultados: apague el aparato transcurrida la mitad el tiempo necesario. Abra la puerta del aparato y deje que éste se enfríe. Tras ello, termine el proceso de secado.

Verduras

Alimentos para secar	Posición de la parrilla		Temperatura en °C	Tiempo en horas (valor orientativo)
	1 nivel	2 niveles		
Judías	3	1/4	60 - 70	6-8
Pimientos	3	1/4	60 - 70	5-6
Verduras en juliana	3	1/4	60 - 70	5-6
Setas	3	1/4	50 - 60	6-8
Hierbas aromáticas	3	1/4	40 - 50	2-3

Fruta

Alimentos para secar	Posición de la parrilla		Temperatura en °C	Tiempo en horas (valor orientativo)
	1 nivel	2 niveles		
Ciruelas	3	1/4	60 - 70	8-10
Albaricoques	3	1/4	60 - 70	8-10
Manzana en rodajas	3	1/4	60 - 70	6-8
Peras	3	1/4	60 - 70	6-9

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA
Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Notas sobre la limpieza:

- Limpie la parte delantera del aparato con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.
- Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo.
- Limpie el interior del aparato después de cada uso. Así impedirá la acumulación de residuos que podrían llegar a quemarse.
- Elimine la suciedad resistente con limpiadores especiales para hornos.
- Después de cada uso, limpie todos los accesorios (con un paño suave humedecido en agua caliente y jabón) y déjelos secar.
- No trate los recipientes antiadherentes con productos agresivos u objetos punzantes ni los lave en el lavavajillas. Puede dañar el esmalte antiadherente.

Limpieza pirolítica

Saque todas las piezas del horno.

No inicie la limpieza pirolítica:

- Si no retira las guías de apoyo o las guías telescópicas (si existen), la pantalla del reloj indicará "C1" en algunos modelos.
- Si no cierra la puerta del horno correctamente, la pantalla muestra "C3" en algunos modelos.

1. Elimine manualmente la suciedad más gruesa.

2. Ajuste la función de limpieza pirolítica (consulte el apartado "Funciones del horno").
3. |→| parpadea.

   El procedimiento se iniciará transcurridos 2 segundos. El procedimiento tiene una duración de 1 hora y 30 minutos.

Puede utilizar la función Fin para retrasar el inicio del proceso de limpieza.
Cuando el horno alcanza la temperatura preajustada, la puerta se bloquea. El símbolo y las barras del indicador de calentamiento se encienden hasta que la puerta se desbloquea de nuevo.

Durante la limpieza pirolítica, la lámpara permanece apagada.

Aviso de limpieza

Para recordarle que la limpieza pirolítica es necesaria, el símbolo de aviso de limpieza parpadea en la pantalla **PYR** después de cada activación y desactivación del aparato durante los siguientes 10 segundos.

El aviso de limpieza se apaga en la pantalla:

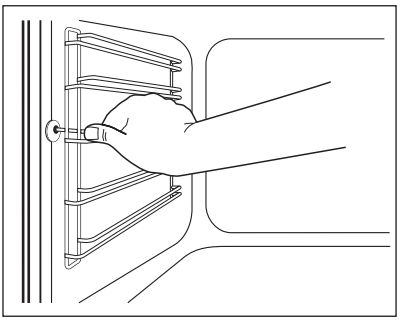
- cuando termina la función de limpieza pirolítica;
- si utiliza + o — cuando parpadea;

Soporte para la rejilla

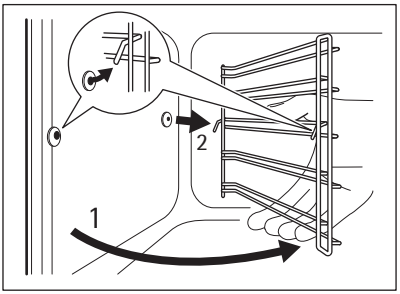
Puede extraer los carriles para limpiar las paredes laterales.

Para retirar los carriles

1. Tire de la parte delantera del carril para separarla de la pared.



2. Tire del carril desde la parte trasera de la pared lateral para extraerlo.



Monte el carril siguiendo las instrucciones anteriores en el orden inverso.

Válido con carriles telescópicos:
Los pasadores de retención de las Carriles telescópicos deben señalar hacia la parte frontal.

Bombilla del horno

ADVERTENCIA
Existe riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara del horno y la tapa de vidrio pueden estar calientes.

Antes de cambiar la bombilla del horno:

- Desactive el aparato.
- Retire los fusibles de la caja de fusibles o desconecte el disyuntor.

PRECAUCIÓN
Coloque un paño sobre el fondo del interior del aparato. Así evitará que se dañe la tapa de vidrio de la lámpara y la cavidad.

Cambio de la bombilla del horno:

1. La tapa de vidrio de la bombilla se encuentra en el techo del horno.
   Gire la tapa de la bombilla hacia la izquierda y quítela.
2. Limpie la tapa de vidrio.
3. Si es necesario, cambie la bombilla del horno por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

Utilice una bombilla de horno del mismo tipo.

4. Instale la tapa de vidrio.

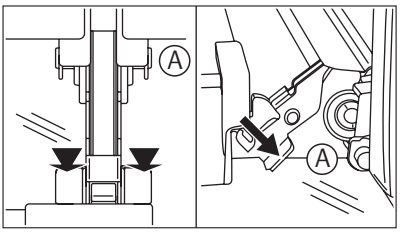
Puerta y paneles de cristal

Desmonte la puerta para limpiarla.

PRECAUCIÓN
Tenga mucho cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!

Desmontaje de la puerta

1. Abra por completo la puerta.
2. Presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.
3. Cierre la puerta hasta su primera posición (en un ángulo de unos 70°).
4. Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera.



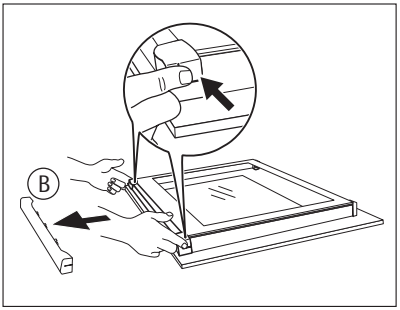
Monte la puerta siguiendo las instrucciones anteriores en orden inverso.

La cantidad de paneles de cristal varía según el modelo.

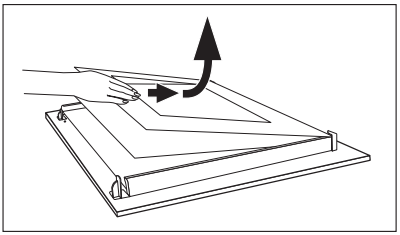
PRECAUCIÓN
Coloque la puerta con la cara exterior hacia abajo sobre una superficie suave y nivelada para evitar que se arañe.

Retirar y limpiar los cristales de la puerta

1. Retire la puerta.
2. Sujete por ambos lados la cubierta de la puerta (B) situada en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el cierre.
3. Tire del borde de acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.



4. Uno tras otro, sujete los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.
5. Limpie los paneles de vidrio de la puerta.



Monte los paneles de vidrio siguiendo las instrucciones anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño.

QUÉ HACER SI...

ADVERTENCIA
Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Problema	Causa probable	Solución
El horno no se calienta	El aparato está apagado.	Encienda el aparato.
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Ajuste la hora. Consulte "Ajuste de la hora".
El horno no se calienta	No se han elegido las funciones necesarias	Asegúrese de que los ajustes son correctos
El horno no se calienta	La desconexión automática de seguridad está activada	Consulte "Desconexión automática de seguridad"
El horno no se calienta	Se ha disparado el fusible	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se dispara una y otra vez, consulte a un electricista homologado

Problema	Causa probable	Solución
La bombilla del horno no funciona	La bombilla del horno está averiada	Cambie la bombilla del horno
La limpieza pirolítica no funciona (en el indicador de la hora aparece "C1")	No se ha quitado el carril de apoyo/guía telescópica	Quite el carril de apoyo/guías telescópicas
La limpieza pirolítica no funciona (en el indicador de la hora aparece "C3")	La puerta no se ha cerrado correctamente o el bloqueo de la puerta es defectuoso	Cierre la puerta correctamente
La pantalla indica F102	• La puerta no está bien cerrada. • El bloqueo de la puerta está averiado	• Cierre la puerta correctamente • Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo • Si F102 vuelve a aparecer en la pantalla, consulte al departamento de atención al cliente
El indicador muestra un código de error que no figura en esta lista	Hay un fallo electrónico	• Apague el aparato con el fusible doméstico o el interruptor de seguridad de la caja de fusibles y enciéndalo de nuevo • Si en el indicador vuelve a aparecer el código de error, consulte al departamento de atención al cliente

Si no lograra subsanar el problema, póngase en contacto con el centro de servicio.
Los datos necesarios para el servicio técnico están en la placa de datos técnicos. La placa de características se encuentra en el marco delantero de la cavidad del aparato.

Es conveniente que los anote aquí:

Modelo (Mod.) .....

Número de producto (PNC) .....

Número de serie (S.N.) .....

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

El símbolo que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente,

usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje
El material de embalaje es respetuoso con el medio ambiente y reciclable. Las piezas de plástico están identificadas con abreviaturas internacionales, como PE, PS, etc. Deseche el material de embalaje en los contenedores destinados a tal fin por los servicios de limpieza.

www.aeg.com/shop

892945992-A-292011

CE